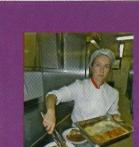
# Collectivités E/X/P/R/E/S/S

LA REVUE DES DIRIGEANTS ET DES GESTIONNAIRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE





**ÉTABLISSEMENT**ARIMC Foyer Les Tourrais
à Craponne



LES CAHIERS
DE L'ACHETEUR
Les produits festifs

N° 240 - Décembre 2010 - 6€

ISSN 1281-3788

# SOMMAIRE

**EDITO** 

L'art culinaire à la française, c'est capital!

**ACTUALITÉS** en bref

la vie des associations

16 attributions de marchés publics

**PORTRAITS** 

expériences

Valérie Mauger : Dialoguer, privilégier le travail d'équipe et valoriser les compétences

Vincent Lethi : Impliqué et perfectionniste

Maison de retraite

**ÉTABLISSEMENTS** 

santé

Coralys - ARIMC Foyer Les Tourrais à Craponne :

Une bonne régularité de la prestation

30

Gestion directe - Restaurant Le Levant de la DCNS : Un Pavillon Restaurant d'Entreprise confortable

et accueillant

ÉVÉNEMENTS

32 colloque

Cantina 2011 à Paris : Restauration rapide et snacking

en restauration collective, tendance de fond

ou phénomène de mode?

NUTRITION PNNS

Mesures, actions et propositions pour le PNNS 2011-2015

DÉVELOPPEMENT DURABLE

livre blanc

Universités Electrolux 2010 : Se mettre au tempo

en restauration collective

**EXPERTS** 

règlementation

Publication des nouveaux formulaires marchés

publics DC et OUV

40 hygiène

La maîtrise des corps étrangers les cahiers de l'acheteur - VICI

CCTP «mode d'emploi»:

GESTION

les cahiers du gestionnaire

Les menus en scolaire, entreprise et santé

**RÉTROSPECTIVE 2010** 

Tous les dossiers et articles parus cette année

ANNONCES CLASSÉS

offre d'emploi, avis d'attribution

MATÉRIELS

nouveautés



#### DOSSIER Maison de retraite

Les entrées, desserts et produits laitiers

22 Ansamble

27 API Restauration

32 Gestion directe – DomusVi



Encart : Lettre de proposition d'abonnement et facture proforma

photos de couverture @ DomusVi, C. Reynaud, Vici



Industrie Hôtelière

**Grandes Cuisines** 

CollectivitéS

Cüisinier

www.lechef.com

Des outils de qualité pour des professionnels exigeants

## Coralys - ARIMC Foyer Les Tourrais à Craponne Une bonne régularité de la prestation

Le foyer-service d'accueil de jour Les Tourrais, accueillant des infirmes moteurs cérébraux, a concédé la prestation culinaire à Coralys qui réalise 150 repas/jour depuis mai. L'heure est à la satisfaction dans cet établissement situé à Craponne dans le Rhône.

nouveau foyer-service d'accueil fait partie des 20 établissements et services gérés par l'ARIMC, Association régionale Rhône-Alpes des infirmes moteurs cérébraux, fondée il y a cinquante ans. Le lieu ouvert en mai dernier, après deux ans de travaux, dispose de 52 places d'hébergement et 20 en accueil de jour. Le directeur Bernard Raou ex-

LE PROIET EN BREF

▶ BE : Omnes Consultants

Installateur: Martinon

(cuisine, office étage)

Equipements Frima:

Combimaster 101 Electrique, four mixte trois modes de cuisson, 10 niveaux GN1/1, douchette

à enrouleur automatique

Equipements Electrolux: Friteuse électrique, 14 l, une cuve en V avec système de chauffe à

l'extérieur de la cuve. Deux feux

gaz top, plan neutre fermé 1/2

module. Sauteuse basculante

gaz, 60 l ou 30 dm2. Marmite

gaz 60 l, chauffe indirecte

(bain-marie) avec régulateur de pression

Equipements Franstal:

Armoires froides, laveuse à capot



«maison»: terrines de légumes, potages, bœuf aux olives, gratin d'endives, hachis parmentier, salade de fruits frais, mousse au chocolat...

aux résidents pour être en contact avec eux

La chef gérante sert le plat chaud

mières de 1,80 à 2 euros).

Il est servi à midi

90 couverts/jour

et 60 le soir (d'un

coût matières pre-

La chef gérante

Iadine Vernay, aidée de Maria Viatkina, cible des recettes issues d'un répertoire familial. Elle est autonome pour établir les menus sur une semaine, selon une trame diététique signée Coralys qui emploie deux diététiciennes.

Les menus à textures modifiées (mixés, fluides, hachés) sont réali-

de gestion d'achats, dégager du temps à l'économe qui devient ainsi responsable administratif et financier...»

plique pourquoi la restauration a été confiée à Coralys : «Offrir aux

convives une prestation profession-

nelle en phase avec la tendance amor-

cée il y a dix ans sur

nos sites, avoir l'es-

prit serein concer-

nant le respect de

toutes les nouvelles

normes, réaliser des

économies en terme

### **DES ASSAISONNEMENTS** GOÛTEUX

Le mot d'ordre ? Une cuisine traditionnelle aux assaisonnements goûteux et un maximum de fabrications

# Asavoir

Quel effectif ? 68 équivalents temps plein + 4 équivalents temps plein Coralys + 11 équivalents temps plein Hôpital Service.

sés entre 11h et 12h. «C'est alors le coup de feu !», assure Iadine Vernay qui gère, en outre, les régimes hypocaloriques, les cas de personnes ayant du cholestérol ou allergiques. Elle sert le plat chaud, ce qui lui donne l'occasion d'entrer en contact avec certains convives. A noter que deux tiers des résidents ont besoin d'une aide précieuse pour déguster leur repas, pendant environ une heure et quart.

### **DES RETOURS POSITIFS** DE LA PART DES FAMILLES

Après quelques mois de fonctionnement, le directeur se félicite de la régularité de la prestation et de la bonne maîtrise des quantités servies. Et d'ajouter : «La prestation Coralys allie l'esprit familial et le côté restaurant. Nous avons des retours positifs parmi les familles qui viennent déjeuner et le personnel».

Depuis le mois de novembre, la satisfaction des résidents est mesurée de plus près grâce aux commissions repas au sein desquelles ils sont impliqués.

CHRISTEL REYNAUD



